Coltivare viti per uve da tavola

In un articolo precedente consigliavamo gli agricoltori a coltivare viti per uve da tavola.

Ritorniamo sull' argomento perchè esso merita di richiamare seriamente l' attenzione degli interessati, e vi ritorniamo volentieri ora che si sta procedendo ai nuovi impianti.

Una provincia come la nostra, la quale ha giaciture ed esposizioni di terreni così favorevoli alla coltura della vite, ed in genere dei fruttiferi; una plaga come questa, che con certe sue meravigliose colline par quasi fatta apposta per rendere sommi onori a Bacco, deve iniziare su più vasta scala anche la coltura delle viti da mensa.

Molti agricoltori hanno incominciato a fare impianti di tali viti, e noi non possiamo che compiacercene. Vorremmo però che, uscendo dall' ambito dei timidi tentativi, si entrasse nel campo della decisione ardita, se così si può chiamare. Perchè le uve da tavola sono e saranno sempre di facile e sicuro collocamento, di certa e grande remunerazione.

Quanti si trovano perciò nelle fortunate condizioni, tutti gli agricoltori dei pendii aprichi, dovrebbero intraprendere la nuova viticoltura, iniziando in tal modo una vera ed attiva azione di affiancamento a tutte le opere di difesa contro le eventuali crisi vinicole dell' avvenire.

A garanzia di tale azione deve assolutamente però concorrere la accurata scelta dei vitigni; scelta che deve cadere sulle varietà le più pregiate, quelle che resistono bene e al trasporto a distanza e che hanno caratteri graditi ai mercati di consumo.

E' necessario, in proposito, richiamarsi al programma concreto di organizzazione e di disciplina della produzione delle uve da tavola, studiato recentemente dalla apposita Commissione tecnica istituita dalla Confederazione nazionale fascista degli agricoltori.

Questa Commissione, tenuto presente il fatto che sui mercati di esportazione trovano adeguato apprezzamento esclusivamente varietà fini, a grappolo spargolo e ad acini grossi, e che

tanto più elevato è il prezzo che esse raggiungono quanto più le medesime anticipano o prolungano il periodo della maturanza, ha indicato agli agricoltori come le più adatte alle colture industriali:

a) *tra le varietà a maturazione precoce:*
1° Chasselàs doré; 2° Panse precoce;

b) *tra le varietà a maturazione normale:*
1° Regina; 2° Zibibbo; 3° Baresana; 4° Moscato di Terracina; 5° Bicane;

c) *tra le varietà a maturazione tardiva:*
1° Ohanez o Uva d'Almeria; 2° Pergolese di Tivoli.

Fra le varietà indicate dalla stessa Commissione figura anche la varietà del Cav. Luigi Pirovano, a maturazione normale.

1° — Lo Chasselàs doré: è varietà apprezzatissima sui mercati, specie esteri, per la finezza di sapore, per serbevolezza e per la sua resistenza ai viaggi. Grappolo piccolo, spargolo, ad acini medî, rotondi, di color bianco dorato. Esige potatura corta.

2° — Panse precoce: è la più bella fra le varietà precoci. Ha buone doti di serbevolezza e sufficiente resistenza ai viaggi. Ha grappolo medio, spargolo, acini grossi, ovoidali, di colore giallo oro; sapore gradevolissimo. Anche questa varietà preferisce una potatura corta.

3° — La Regina: è forse la migliore fra tutte le varietà di uve da tavola perchè ha di queste tutti i pregi caratteristici; è però meno serbevole e resistente ai viaggi. Ha grappolo grande, semispargolo, acini ovoidali, grossissimi, di un bel colore ambrato, di sapore dolce e delicato. Preferisce nei climi settentrionali la potatura lunga.

4° — Lo Zibibbo: è fra le migliori uve moscate per bontà e bellezza. E' di sufficiente serbevolezza. Ha grappolo voluminoso, spargolo, acini grossi, di colore giallo ambrato, di sapore moscato, profumatissimo.

5° — La Baresana: varietà resistentissima ai trasporti e bene accetta sui mercati di esportazione. Ha grappolo allungato, spargolo, acini grandi, di color giallo verdastro.

6° — Moscato di Terracina: varietà magnifica, tipicamente italiana che ha conquistato i migliori mercati esteri, specie tedeschi. Ha grappolo lungo, alato, semispargolo, acini medi, rotondi, di color giallo dorato carico. Sapore fine di moscato.

7° — *La Bicane:* varietà bellissima avente pregi intrinseci distintissimi. Ha grappolo spargolo, allungato, acini grossi, rotondi.

8° — *La Ohanez o Uva d' Almeria:* è varietà la più serbevole fra tutte le uve a maturazione tardiva ed una delle migliori come gusto. Pochissimo coltivata, sinora, da noi, va diffondendosi per merito dei suoi eccezionali pregi di resistenza e di serbevolezza. Ha grappolo medio, spargolo, ed acini grossi di un bel color roseo bronzato.

9° — *La Pergolese di Tivoli:* varietà molto coltivata nel Lazio e particolarmente a Tivoli. Ha grappolo allungato, spargolo ed alato, acini ovoidali, grossi, di color rosso violaceo. Esige potatura lunga.

Italia: incrocio di Bicane, Moscato di Amburgo. Ha grappolo grosso, spargolo ed acini grossi, tondeggianti, bianchi, dotati di lieve sapore di moscato.

Di queste varietà qualcuna già si coltiva nella nostra provincia con buon successo, come lo Chasselàs doré, la Regina, lo Zibibbo; altre sono in esperimento.

Il Consorzio per la viticoltura, in ossequio alle direttive impartite dal Governo Nazionale per la diffusione delle uve da tavola, ha già predisposto perchè nel prossimo anno possano esser messe a disposizione degli agricoltori barbatelle innestate delle migliori varietà di uve da tavola, fra cui alcune di quelle consigliate dalla Confederazione degli agricoltori.

L. Petronio

Una coltura suscettibile di notevole sviluppo

Il programma di potenziazione delle varie branche della produzione agraria non può non includere anche il miglioramento di una coltura che come la patata, mentre riveste una importanza tutt' altro che secondaria, si trova ancora in uno stato d' inferiorità qualitativa e quantitativa davvero impressionante. A circa 350 mila ettari ammonta la superficie investita annualmente a patate in tutta Italia. Il raccolto invece a stento tocca i 20 milioni di quintali, pari a meno di 60 quintali per ettaro. Media, come ognun vede, meschinissima e che da sola basta a farci capire quale vasto margine di miglioramenti stia ancora aperto dinanzi all' agricoltore volenteroso.

La coltivazione della patata comprende due branche ben distinte. Quella che mira alla produzione di primizie per l'esportazione all'estero e quella che provvede ai bisogni del grande consumo interno. Le patate di primizia sono per la più parte concentrate nel Litorale veneto, specie di Chioggia, in quello Pugliese, in Liguria, nel Novarese, e in quel di Torino, negli orti di Napoli e in quelli della costa di Calabria e di Sicilia (Messina e Catania). Tutto compreso, esse non superano la superficie di 80-85 mila ettari con un raccolto di 6 milioni di quintali.

La rimanente superficie è particolarmente diffusa nel Piemonte, in tutta la regione Alpina, in alcune zone di bonifica (per le patate industriali), negli Abbruzzi e nella Regione dell'Appennino Settentrionale. Il prodotto è tutto destinato al consumo alimentare interno e in piccola misura a usi industriali.

Tutte e due queste branche della coltivazione lasciano a desiderare parecchio in quanto ai metodi culturali a cui sono sottoposte.

La lacuna maggiore riguarda specialmente la scelta delle varietà che tutt'ora permangono ad essere le vecchie locali con qualche infusione di buoni tipi esteri, ma fatta disordinatamente e senza criterio. Le patate precoci sono da questo punto di vista meglio curate. In questi ultimi anni gran parte delle vecchie razze furono rimpiazzate con buone varietà selezionate.

Quello che però lascia molto a desiderare è il metodo di propagazione che generalmente si fa ricorrendo a materiale mediocre o scarto, indefinitamente riprodotto sul posto o anche fuori senza le indispensabili cautele suggerite dalla moderna tecnica.

La lavorazione del terreno, la concimazione, le cure e la difesa contro i parassiti sono deficienti. E non parliamo della conservazione del prodotto destinato a passare l'inverno, conservazione che si fa con metodi ultra primitivi, senza tenere conto delle speciali esigenze dei tuberi, e che per conseguenza conduce invariabilmente a perdite che da un minimo del 10 % arrivano spesso al 15-20 % e oltre.

*
* *

Un programma di riforme da introdurre nella tecnica colturale del prezioso tubero non sembra difficile a tracciare. Il compito è tanto più agevole in quanto esso può avere qual punto

di partenza e di giustificazione i felici risultati già conseguiti da numerosi agricoltori sparsi in ogni plaga d'Italia, attraverso la riforma della loro procedura tecnica.

Un primissimo errore che vuol essere corretto nella coltivazione del nostro tubero, è la scelta del terreno. Spesso si destinano alla patata terre troppo compatte e umide nel qual caso i risultati, specie se qualitativi, non possono essere che scadenti.

Il terreno destinato alla patata vuole essere perfettamente drenato e dotato di un conveniente grado di scioltezza. Essa poi rifugge dalle terre alcaline, dimostra invece una spiccata preferenza per quelle a reazione acida. Per tale motivo prospera nei terreni d'origine torbosa purchè abbiano scolo pronto e perfetto e nelle sabbie litoranee ricche o arricchite di humus.

Il secondo punto è la preparazione del terreno. Se non si hanno suoli sabbiosi e tanto più se si tratta di terre tendenti al compatto, è assolutamente indispensabile l'aratura profonda estiva, con contemporaneo interramento di buon stallatico. Lo stallatico dovrà essere però integrato con una concimazione sostenuta a base di fosforo e potassa.

Questi due elementi nutritivi sono d'una importanza capitale nell'assicurare la perfetta riuscita della coltivazione.

Tenendo conto delle condizioni ambientali della patata è consigliabile che il fosforo sia dato sotto forma di fosforite macinata.

All'uopo gioveranno 7-8 q.li ad ettaro di fosforite «Italia» la quale è ad alto titolo (30/32 % di anidride fosforica totale) e finissimamente macinata.

La patata, specie se coltivata, come lo è spesso, in terre torbose o sabbiose fresche, risponde in modo sensibilissimo all'azione della fosforite.

Il fatto non è nuovo poichè venne segnalato in Francia dal Grandeau, dal Deherain, dal Girard e successivamente confermato dai lavori delle stazioni agrarie tedesche.

In Italia esperienze eseguite in questi ultimi due anni in Basilicata e Calabria hanno portato alle stesse conclusioni.

Nella coltura delle patate primaticce la fosforite esercita un'azione particolarmente benefica, tanto maggiore se combinata all'impiego di solfato ammonico alla semina, con nitrato di soda in primavera.

*
* *

Un altro punto di primissimo ordine nella razionale coltivazione della patata riguarda la scelta delle varietà e quella dei tuberi di riproduzione.

Per la produzione primaticcia bisognerà accordare la preferenza alle moderne razze olandesi e tedesche che del resto sono anche le più apprezzate sul mercato. Per la coltivazione comune si dovrebbero poi organizzare centri di produzione per la fornitura di seme nelle zone alpine ove si dovrebbero coltivare razze selezionate a grande rendimento di cui oggi vi è dovizia, periodicamente ritirando il seme dai luoghi originari.

Gli stessi tuberi da riproduzione si dovrebbero scegliere dal coltivatore con cura, conservandoli non in luoghi oscuri come si fa ancora da tutti, ma in ambienti bene illuminati e arieggiati, sottoponendoli a un vero processo di rinverdimento. Questa pratica ha una influenza decisiva per assicurare un buon raccolto.

Anche la difesa contro le cause avverse della patata è fatta assai imperfettamente. Almeno due trattamenti con poltiglia bordolese non dovrebbero mai mancare, perchè i tuberi vogliono essere disinfettati prima di affidarli al terreno.

Ad aumentare inoltre il rendimento unitario si consiglia la consociazione mais-patate. Queste vengono piantate per prime, a 55-60 cm. tra pianta e pianta. Appena germogliate, si pianta nell' intervallo fra i tuberi il granoturco.

Le due piante sviluppano normali senza darsi reciproco imbarazzo. Il raccolto risulta quasi doppio di quello che si avrebbe coltivando separatamente una uguale superficie.

Questi, in breve riassunto, sono i miglioramenti che con tutta facilità si potrebbero apportare alla coltivazione della patata, in vista di renderla più redditizia e meno costosa. La loro messa in atto non esige nè mezzi nè cognizioni che siano fuori portata della grande massa dei nostri agricoltori.

Edoardo Bassi

Sull' aborto infettivo dei bovini

Quando in una stalla qualche vacca abortisce, nella grandissima maggioranza dei casi il feto abortito viene sepolto nella

concimaia, la madre non è curata o è affidata alle irrazionali ed empiriche manipolazioni dei cosidetti pratici, non ci si preoccupa se essa ha secondato oppur no, il Veterinario non è chiamato nè informato della cosa; quando poi si presentano i calori la vacca viene condotta al toro e si resta in attesa degli eventi! Gravissimi errori!

Tutto ciò io dico per cose viste, non per induzione, e appunto per questo ritengo di poter affermare che a tali errori deve imputarsi in gran parte la diffusione assunta dall'aborto infettivo dei bovini. Nelle provincie venete che fanno capo all'Istituto zooprofilattico di Padova, quasi giornalmente le indagini di laboratorio scoprono ed accertano scientificamente nuovi focolai. Mancherei perciò al mio dovere se non richiamassi sul fatto l'attenzione degli agricoltori e degli allevatori per metterli in guardia contro le conseguenze — gravi dal triplice punto di vista zootecnico, economico e sociale — che deriverebbero dalla loro eventuale inerzia o, peggio ancora, dalla loro negligenza a questo riguardo.

Perchè essi possano agire con piena cognizione di causa mi riprometto di trattare diffusamente la questione.

L'aborto nei bovini può essere dovuto a cause banali svariatissime ed in questi casi si verifica soltanto in uno o pochi capi. Con maggiore frequenza invece esso è provocato dalla azione di germi patogeni ed allora la malattia non resta limitata a pochi soggetti, ma più o meno rapidamente si estende alla maggioranza o a tutte quante le femmine gravide della stalla.

In questo caso parlasi di aborto infettivo, detto anche enzootico od epizootico, malattia che rappresenta un guaio temibilissimo per i danni che essa arreca all'allevamento bovino, sia per le nascite mancate, sia per la mancata o scarsa lattazione, sia perchè i postumi dell'aborto possono dar luogo a complicanze che alterano profondamente lo stato di nutrizione dei soggetti e sono molto spesso la causa prima della sterilità, sia infine perchè dalle vacche infette possono nascere vitelli alla loro volta infetti, gracili di costituzione e destinati a soccombere più o meno rapidamente.

Causa dell'aborto infettivo od enzootico dei bovini è nella quasi totalità dei casi il *bacillo di Bang*, così chiamato dal nome del suo scopritore, ed oggi più propriamente detto *brucella abortus*.

Questo bacillo, che è pochissimo resistente agli agenti fisici, ha poche possibilità di vita e di moltiplicazione fuori dell'organismo animale, ma in condizioni speciali di umidità, quali si verificano in taluni pascoli e nelle stalle, riesce a vivere nell'ambiente esterno per settimane e mesi. Così si spiega l'infezione portata in stalle dapprima indenni da vacche che durante la monticazione avevano soggiornato, in promiscuità con altre, in pascoli dove in quel periodo erasi verificato anche un sol caso di aborto; così si spiega il rapido propagarsi della malattia nelle stalle subito dopo la comparsa del primo caso di aborto.

Per quali vie il bacillo di Bang aggredisce l'organismo?

E' generalmente ammesso, ed anche sperimentalmente confermato, che l'infezione avviene nella maggioranza dei casi attraverso il tubo digerente con l'ingestione di alimenti e bevande contaminate. L'infezione può inoltre determinarsi attraverso le vie genitali, specialmente per mezzo del toro il quale o agisce semplicemente da veicolo passando il contagio da una vacca ammalata ad una sana, o può, sebbene più di rado, trasmettere direttamente la malattia avendo egli stesso contratto l'infezione. E' infine accertato che l'infezione può penetrare anche attraverso la mammella.

Il bacillo di Bang giunto nell'organismo, sia direttamente per le vie genitali, sia indirettamente per il circolo sanguigno, va a localizzarsi nella sua sede di predilezione rappresentata dall'utero.

Altre sedi preferite sono le mammelle, i testicoli, l'epidimo, le vescichette seminali, dove può rimanere lungamente allo stato latente ed anche moltiplicarsi. Ma nell'utero, particolarmente se gravido, il bacillo in parola trova le condizioni più favorevoli per la sua vita: si annida e attivamente si moltiplica nei delicatissimi tessuti che stabiliscono i rapporti tra la madre e il feto e per mezzo della circolazione sanguigna arriva fino al feto nel quale provoca un processo infiammatorio allo stomaco e nell'intestino.

Per l'azione dei bacilli i delicati tessuti sopra indicati si alterano, i rapporti tra la madre ed il feto si fanno a poco per volta meno intimi ed in seguito vengono a cessare del tutto. Ciò significa dapprima una rallentata e diminuita nutrizione del feto ed in ultimo la morte del feto stesso. Aboliti i rapporti tra madre e feto, avvenuto cioè il distacco della placenta fetale

da quella materna, si ha l' espulsione del feto e dei suoi invogli, ossia l' aborto. Alcune volte, però, il feto morto continua a rimanere nell' utero e la eliminazione avviene anche parecchio tempo dopo la sua morte.

Sommariamente e con linguaggio volutamente non scientifico perchè destinato ad essere compreso dai profani, abbiamo spiegato il meccanismo col quale i bacilli di Bang sono capaci di provocare l' aborto. Vediamo ora cosa avviene di essi dopo lo svuotamento dell' utero.

L' utero vuoto, cioè non gravido, non è più una sede favorevole per la loro esistenza e perciò, *se le seconde furono regolarmente espulse*, a poco per volta vengono eliminati dalla cavità uterina e non vi si possono più dimostrare dopo un periodo oscillante da 3 settimane a 51 giorni. Nella mammella invece i bacilli rimangono per un tempo molto più lungo (fino a quattro mesi), tanto che, se nel frattempo la vacca è stata nuovamente coperta e fecondata, possono dalla mammella trasferirsi nell' utero e riprodurre quanto abbiamo già detto, provocando un nuovo aborto.

In quale epoca della gravidanza e con quali sintomi si presenta l' aborto infettivo?

L' aborto colpisce ordinariamente le bovine tra il 4° e l' 8° mese di gravidanza, ma può verificarsi anche prima del 4° e dopo l' 8° mese, tanto che oggi volendo dare una definizione esatta dell' aborto infettivo, a modificazione di quanto si legge nei trattati, dovremmo dire che *per aborto infettivo od enzootico intendiamo l' espulsione prima del termine normale della gravidanza di un feto morto o non vitale provocata dal bacillo di Bang.*

Generalmente le femmine primipare abortiscono nei primi mesi di gravidanza, quelle adulte e quelle che ebbero già altri aborti abortiscono invece a periodi più inoltrati e possono anche portare a termine, o quasi, dei prodotti che muoiono poche ore o pochi giorni dopo la nascita.

Secondo le osservazioni di Stazzi in Lombardia l' aborto si presenta ordinariamente nelle bovine di secondo e terzo parto mentre è raro nelle primipare; io in numerose stalle del Veneto ho notato che l' aborto colpisce le primipare con frequenza quasi eguale a quella con cui si manifesta nei soggetti che hanno altre volte partorito.

I segni precursori dell' aborto non sono molto notevoli e

talvolta nulla di speciale colpisce l' attenzione del personale di stalla. Generalmente si nota un lieve rigonfiamento dei genitali, un abbassamento della groppa e avvallamento dei fianchi ed un colìo dalla natura di materiale mucoso filante. Due o tre giorni dopo la comparsa di questi segni, eccezionalmente più tardi, avviene l' aborto che *nella grandissima maggioranza dei casi è seguìto dalla ritenzione delle seconde.*

Se l' aborto avviene nei primissimi mesi della gravidanza può anche passare del tutto inosservato, specialmente se la stalla era precedentemente indenne, e nasce il sospetto solo quando vediamo ritornare i calori in una bovina che era sicuramente gravida e verificarsi l' aborto in altri soggetti.

L' aborto non è preceduto, nè seguito *primitivamente* da disturbi generali della madre, tanto che *se l' espulsione del feto venne regolarmente seguìta dall' espulsione delle seconde* gli animali in breve si ristabiliscono completamente e tornano ad essere pronti per un nuovo concepimento.

Vedremo una prossima volta le conseguenze più temibili dell' aborto.

Prof. Plinio Bardelli

Consigli pratici

Per una migliore utilizzazione dei foraggi. — Nella nostra provincia, dove la scarsità di foraggio il più delle volte è tale da costringere l' agricoltore a disfarsi del bestiame, fa d'uopo utilizzare nel miglior modo possibile tutto il foraggio, sfruttando anche quello di qualità scadente.

Per conseguire buoni risultati, con l' uso di foraggi mediocri e scadenti, nell' alimentazione del bestiame, bisogna evitare che l' animale rifiuti quelli alimenti che non siano di suo completo gradimento. Utilissimo in questo caso sarà l' uso del trinciaforaggi, col quale sarà possibile sminuzzare le diverse qualità di foraggi in maniera da impedire all' animale di fare una cernita ed obbligarlo ad ingerire, di buona o cattiva voglia, tutto il miscuglio.

La paglia, la pula del grano mutico, i gusci di legumi macerate per 24 ore in acqua salata e trinciate assieme al fieno di trifoglio o di medica nelle proporzioni di 60 chg. di fieno e

40 chg. di paglia o di gusci, costituiscono un buon mangime, specie nell' epoca in cui gli animali non vengono assoggettati a lavori pesanti e continui.

Anche i residui della vinificazione, come raspi e vinacce, se ben conservati, possono venir utilizzati nelle seguenti proporzioni: 20 % di raspi. 30 % di paglia e 50 % di fieno.

La lunghezza più conveniente da tenersi per la trinciatura del foraggio è di 5-6 cm. In queste condizioni si risparmia all'animale una parte non indifferente del lavoro di masticazione; la successiva triturazione e la mescolanza degli alimenti avviene, nella bocca, in modo più perfetto, ed i mangimi risultano perciò meglio digeribili e piu facilmente e completamente trasformati.

Il prof. Tito Poggi afferma, parlando del valore economico del trinciaforaggi, che con esso si ottiene un risparmio di foraggio almeno del 30 %. Dott. Antonio Rossi

Norme per l'impianto di un vigneto.

1). Scasso profondo centimetri 80 e largo metri 1, fatto per tempo;
2). abbondante concimazione con stallatico e con concimi chimici, distribuendo il primo verso il fondo delle fosse, i secondi vicino alle radici delle piante, prima e dopo la messa a dimora delle viti stesse;
3). buona toeletta delle radici in modo di togliere le radici guaste e disseccate e di raccorciare quelle troppo lunghe;
4). mettere a bagno le viti, prima dell'impianto, in una poltiglia formata da acqua, un po' di terra e dello sterco;
5). disporre le radici a ventaglio e piantare superficialmente, così che il punto d'innesto venga a trovarsi a livello di terra od anche un po' sopra terra (3-4 centimetri);
6). coprire l'innesto dopo l'impianto;
7). innaffiare le viti nel caso che all'impianto segua un periodo di siccità. (l. d.)

Cure allo stallatico. — Il concio che si porta dalla stalla deve venir stratificato e compresso nella platea della concimaia; ogni strato di 30-40 cm. va coperto con uno strato di terra di circa 10 cm.: la terra oltre che comprimere il concio assorbe una certa quantità di sostanze fertilizzanti diventando anche essa una buona sostanza concimante.

Il letame poi deve essere mantenuto costantemente umido innaffiandolo ogni 15-20 giorni col liquido del pozzetto; più spesso si dovrà innaffiare in estate.

Trattandosi di concimaie a maceratoio, il concime che viene tolto dalla stalla si getta nel maceratoio dove lo si lascia 4 o 5 giorni e quindi lo si stratifica sulla platea, come indicato per quelle a pozzetto. (a. r.)

Punteruolo dell'olivo. - I danni che arreca sono notevoli per quanto gli agricoltori non vi diano la dovuta importanza, non pensando che essi si riflettono anche sulle annate successive. Contro questo insetto bisogna sopratutto cercare di rinvigorire le piante con potature ben fatte (bruciando i rami che si asportano) e con largo uso di concimazioni complete, ed irrorare con solfato ferroso al 4 % addizionato con la calce, il tronco ed i rami. (a. r.)

Corrispondenze dalla provincia

Visignano, 28-III. — La situazione finanziaria del nostro agricoltore non accenna a migliorare, causa il ristagno nella vendita del vino e la depressione dei prezzi. Quella che versa in più critiche condizioni, è, evidentemente, la piccola proprietà, anche in conseguenza dei debiti che l'aggravano e che non si potè fare a meno di non contrarre dato che la siccità, la grandine, ecc. flagellarono per varie annate consecutive le nostre povere campagne.

Il credito agrario è una delle provvidenze più utili che il nostro Governo mette a disposizione dell'agricoltore, ma bisognerebbe che, date le condizioni eccezionali della Provincia, la durata dei mutui fosse di gran lunga protratta, e l'interesse venisse commisurato in misura minima, adottando così, ad un di presso, le condizioni di favore di cui ai prestiti concessi dallo Stato ai Comuni per il risanamento delle loro finanze. *(A. Dell' Oste)*

Sanvincenti, 28-III. - Proseguono con alacrità la legatura delle viti, l'aratura per l'impianto delle patate e la semina dell'orzo marzuolo. Il frumento prospera bene, però è infestato da erbacce specialmente nei seminati a spaglio nei quali bisognerà fare delle scerbature e delle erpicature; quelli a righe che, è inutile dirlo, sono i migliori, vennero già sarchiati e concimati con nitrato di sodio.

Non potendo smerciare il vino all'ingrosso, parecchi proprietari lo vendono al minuto, approfittando della benefica disposizione di legge sugli spacci di vino di produzione propria, a L. 2 al litro. Così anche gli osti hanno ribassato il prezzo nei propri locali.

Si è iniziato anche qui il censimento dell' agricoltura. Come ovunque, i più ritengono che tale operazione viene fatta a scopi fiscali, mentre ciò è assolutamente errato. (*R. Monti*)

Rozzo, 28-III. — Dopo un periodo di continue pioggie, finalmente il tempo si è rimesso al bello, dando così agio al contadino di piantare le patate e sistemare le viti, potandole, legandole, ecc.; lavori tutti della massima urgenza data la stagione alquanto avanzata.

L' animalia è sana e ben nutrita. (*L. Massalin*)

Valle, 28-III. — In conseguenza delle pioggie continue degli scorsi giorni, i lavori in campagna sono rimasti in arretrato; ora però il tempo è ritornato al bello e gli agricoltori ne approfittano per innestare e legare le viti ed eseguire gli altri molteplici lavori stagionali.

Il tabacco nei semenzai è nato regolarmente, ed eccettuati un paio di casi si mantiene sano.

Quest' anno sono stati fatti pochissimi scassi per nuovi impianti di viti, dato che lo smercio ed i prezzi del vino vanno annualmente diminuendo.

Gli animali si mantengono sani. (*M. Barbieri*)

Cittanova, 28-III. — Appena da alcuni giorni il tempo permette di iniziare alcuni lavori campestri, come la legatura e l' innesto delle viti e la semina di diverse ortaglie, che a causa delle pioggie torrenziali cadute nella prima quindicina del corr. mese, sono rimasti indietro.

I frumenti andrebbero bene se il sole continuasse a riscaldare poichè specialmente quelli seminati presto sono un pò malaticci.

L' animalia è sana. (*R. Clabot*)

Verteneglio, 28-III. — Abbiamo avuto un periodo di pioggie persistenti, alternate da poche giornate di bel tempo, che hanno impedito ai contadini di effettuare la semina delle patate; questo lavoro viene ora condotto con alacrità, nel timore che il tempo incostante torni ad impedirlo. Procedono pure bene i lavori di legatura delle viti.

Il frumento è molto bello; è già stato concimato con nitrato di sodio, ed erpicato o sarchiato.

Le gemme delle viti cominciano a sbocciare; speriamo che sul più bello non capiti qualche forte brinata.

Il commercio vinicolo è fiacco; i prezzi vanno da L. 90 a L. 100 all' ettolitro.

Il 25 corr. S. E. il Prefetto Leone dopo aver visitato i lavori di bonifica della Valle del Quieto, presenziando all' Autenale alla inaugurazione della sede della direzione dei predetti lavori, giunse a Verteneglio, proveniente da Cittanova, e conferì con le autorità locali.

In questi giorni il sig. Nino Pilat, ispettore della Cassa centrale delle Casse rurali istriane, si trova qui per la compilazione dei bilanci della nostra Cassa. (*A. Suson*)

Carnizza, 28-III. — Dopo un periodo abbastanza lungo di tempi umidi abbiamo avute delle belle giornate e così l' agricoltore ha potuto de-

dicarsi intensamente ai lavori campestri, specie a quelli richiesti dalle viti; poi il marzo è tornato a fare le sue, e sono cadute nuove pioggie che hanno ostacolato la semina delle patate e la legatura delle viti.

Nella popolazione si è avuta una vera epidemia di influenza, però senza conseguenze; speriamo che con il definitivo ristabilirsi del tempo essa scomparirà totalmente.

L' animalia si mantiene sana ed è ben nutrita.

Nessuna vendita di legna, nessun lavoro redditizio e da ciò mancanza di danaro; per cui ben pochi possono tenersi al corrente colle varie spese e pagamenti. (*A. Scabich*)

Momiano, 28-III. — I lavori di stagione sono stati un pò ostacolati dall' incostanza del tempo, ma in complesso procedono bene; sono pressochè terminati gl' innesti delle viti e la legatura e la zappatura nei vigneti, nonchè l' impianto delle patate; anche nei frutteti il lavoro è a buon punto.

Il frumento si presenta abbastanza bene; pure i piselli e gli ortaggi in genere sono assai promettenti.

La vendita del vino procede fiacca e ciò preoccupa l' agricoltore che non sa da dove ricavare il danaro per i tanti bisogni.

Nella prima decade del mese il nostro egregio cattedratico, dott. Bevilacqua, si recò nelle frazioni di Collalto e Vergnacco per l' acquisto di paloni di castagno, ed in tale occasione dedicò un pò di tempo ad impartire qualche nozione di frutticoltura, ecc. (*I. Piccoli*)

Capodistria, 28-III. — In questo mese si è lavorato ben poco in campagna, causa le continue pioggie; gli anni scorsi alla fine di marzo tutte le patate erano affidate al terreno, mentre quest' anno solo ben pochi fortunati hanno potuto fare un tanto. Di conseguenza il prodotto lo si avrà tardi e ciò è un male perchè l' esportazione ne sarà ostacolata.

Tutti gli agricoltori hanno potuto ricuperare il seme delle patate così dette di «Albona». Quelle importate l' anno scorso, hanno dato un risultato poco confortante.

Il ceto agricolo di Capodistria ha accolto con vero entusiasmo il provvedimento del Governo circa l' abolizione delle cinte daziarie.

Del vino vengono vendute solo singole partite per il consumo locale. (*V. Travaini*)

Villa Gardossi, 28-III. — Il tempo ha ostacolato la esecuzione dei lavori campestri e così mentre siamo arrivati all' aprile, restano da fare la potatura e la legatura in molte vigne, nonchè quasi tutti gli innesti; anche la semina delle patate non è stata terminata.

In quest' anno si avrà molto da fare attorno agli olivi perchè sono quasi tutti secchi. Il 20 corr. fu tra noi il dott. Bevilacqua che impartì delle nozioni circa la loro potatura; gli agricoltori le appresero con il massimo interesse e pertanto nutriamo fiducia che, anche con i futuri insegnamenti, i nostri olivi, presentemente in stato di vero abbandono, verranno trattati in modo razionale.

I frumenti promettono abbastanza bene ma abbisognano del caldo.

La vegetazione dei medicai e dei trifogliai è rigogliosa.
Le animalie si mantengono sane e ben nutrite. (*A. Gardos*)

Gallignana, 28 III. — Il tempo ha tendenza al bello; ora si impiantano le patate, i piselli, si seminano l'erba medica, l'avena e le verdure, si sta ultimando la legatura delle viti e la zappatura dei vigneti.

I frumenti vegetano bene, però le foglie basse si mantengono gialle; speriamo che col caldo cambino aspetto.

Poche vendite di vino ed a prezzi bassi.

Gli animali sono sani e ben nutriti; il fieno non scarseggia.

(*V. Salamon*)

Montona, 28-III. — Siamo in ritardo colla semina delle patate e colla legatura delle viti, causa l'incostanza del tempo, ma il nostro agricoltore si adopera a tutt'uomo per superare le difficoltà.

Rileviamo con piacere un aumentato impiego dei concimi chimici; infatti sono proprio pochi quelli che non li adoperano ed anche questi per mancanza di fondi e per il timore di contrarre debiti.

Quest'anno si notano ben pochi impianti di nuovi vigneti, mentre quelli fatti nelle due ultime annate su piede americano vengono innestati con varietà elette sia di uve da vino che da tavola.

I seminati di frumento ed i prati di leguminose promettono bene; ove le dette colture vengono condotte in modo razionale, si palesa subito una spiccata superiorità sulle altre, e ciò servirà di incentivo a tutti.

Purtroppo il bestiame è enormemente diminuito di numero, ed inoltre l'allevamento dei bovini da lavoro è limitatissimo; onde evitare gravi conseguenze sarà bene studiare subito la questione e quindi adottare dei provvedimenti.

Le vendite del vino in questa zona procedono regolarmente; i prezzi sono bassi e non si può sperare in aumenti sensibili. (*G. Declich*)

Grisignana, 28-III. — Dopo più di tre settimane di pioggie pressochè continue che hanno ostacolato il disbrigo dei lavori campestri, il tempo si è rimesso al bello. Debbono ancora essere ultimati la legatura delle viti, gli innesti delle stesse, l'impianto delle patate. Nei brevi intervalli del maltempo si è fatta la potatura degli oliveti secondo le istruzioni impartite dal dott. Bevilacqua.

I frumenti sono assai promettenti, specie dove vennero impiegate appropriate dosi di concimi chimici.

Il censimento agricolo è terminato e tutti hanno fatto il loro dovere fornendo i dati e gli elementi richiesti; anche da noi alcuni credevano sciocamente che tale operazione avesse scopi fiscali.

I lavori per la costruzione della strada da Grisignana a Villa Gardossi non sono ancora iniziati, ma, dopo le promesse fatteci a suo tempo, confidiamo che quanto prima avvenga un tanto.

Piccole richieste di vino; i prezzi si mantengono sempre bassi.

Le animalie sono generalmente sane ma i foraggi difettano sempre più.

(*D. Radanich*)

FRA LIBRI E RIVISTE

La viticultura presso i Romani. – È sommamente interessante conoscere le vicende della viticultura e dell'enologia nell'antichità classica dell'Italia. Si vedrà quante pratiche oggi correnti erano già conosciute e quali curiose usanze si erano stabilite intorno al vino. Luigi Manzi, studioso ed erudito ricercatore, ci ha dato un libro dei più preziosi in argomento (« *La viticultura e l'enologia presso i Romani* » Casalmonferrato, F.lli Marescalchi, prezzo L. 15,— raccomandato L. 15,50). E' un'opera dotta e profonda di intelligente pazienza e cura, ricca di fresca e vastissima erudizione, che costituisce una lettura non solo piacevole, ma di grande giovamento. Vi sono passati in rassegna gli strumenti e gli attrezzi che i romani usavano per coltivare le viti, le malattie che le bersagliavano allora e le cure che si usavano; la pratica della vendemmia e delle vinificazioni, lo studio dei vasi vinari e degli strumenti usati per saggiare e tramutare vino, le feste dedicate al vino, l'elenco dei maggiori tipi di vino allora conosciuti, delle contraffazioni e infusioni che vi si facevano, le cure per la conservazione e l'affinamento e la chiarificazione dei vini. Raccomandiamo questo interessantissimo libro che è davvero di molto diletto e giovamento.

La pratica delle concimazioni. — Sotto questo titolo è uscito un nuovo libro del Prof. Ferruccio Zago, edito dai F.lli Ottavi di Casale Monferrato.

L'autorità e la competenza dell'egregio Autore dicono quale preziosa copia di dati e di consigli può contenere il libro: infatti bisogna che tutti gli agricoltori — ed in particolare quelli più vicini alla pratica — sieno grati al Prof. Zago, il quale ha voluto e saputo andar loro incontro, con un manuale modernissimo ed interessante.

I progressi della chimica e delle scienze applicate all'agricoltura, e così pure l'evoluzione della tecnica agricola richiedono un po' di aggiornamento da parte degli agricoltori, ed una maggior dimestichezza coi criteri che debbono guidare al più razionale — e quindi economico — impiego dei concimi. Ed ecco che il Prof. Zago colma le lacune e riassume egregiamente quanto occorre conoscere per bene operare nella fertilizzazione del suolo e per « *dare* — come il Duce volle ammonire — *la massima fecondità ad ogni zolla di terra* ».

(*Biblioteca Agraria Ottavi - Casale Monferrato* - L. 11,50 franco nel Regno).

Tito Poggi — « **L'Italia può e deve produrre il suo pane** » — 4ª edizione. — (Biblioteca Agraria Ottavi — Casale Monferrato — L. 5,75 franco di posta nel Regno).

Tre edizioni in sei anni! Successo lusinghiero, meritatissimo! Gli agricoltori italiani hanno attinto a questo manuale gli ammaestramenti per giungere alla vittoria che sentono prossima; a questa nuova edizione non può mancare il coronamento che assieme all'Autore vivamente auguriamo, quello di vederla presto seguita da altra recante il titolo: « *L'Italia produce tutto il suo pane* ».

NOTIZIARIO

La soppressione delle barriere daziarie e la riforma dei dazi comunali. — Dal 10 al 21 aprile p. v. tutte le barriere daziarie verranno soppresse e dal giorno 1 i Comuni che sino ad ora imponevano dazi su un enorme numero di articoli e con aliquote variabilissime, li potranno applicare limitatamente a quattro categorie di merci e prodotti, e precisamente: 1°) bevande (alcooliche, vinose, birra, acque minerali e gassose); 2°) carni; 3°) gas-luce ed energia elettrica; 4°) materiali da costruzione.

La misura del tributo sarà contenuta entro limiti, più elevati per i Comuni oltre 200.000 abitanti e progressivamente minori per i Comuni con popolazione fra i 100 ed i 200 mila, fra i 40 ed i 100 mila, ovvero addirittura sotto i 40.000 abitanti.

L'addizionale governativa che era stata applicata sul vecchio dazio consumo relativo alle bevande alcooliche e vinose, viene conservata nelle nuove imposte di consumo che sostituiscono su queste bevande il dazio abolito; però tale provento — attualmente di 375 milioni — viene ceduto dallo Stato ai Comuni chiusi per risarcirli, ciascuno nella misura che sarà determinata dal Ministero delle finanze, delle perdite che arrecherà loro la riforma.

I sistemi di riscossione si possono riassumere così: per le carni l'imposta è riscossa all'atto della macellazione; per il gas-luce e l'energia elettrica, all'atto della produzione, salva rivalsa del produttore-esercente sul consumatore; per i materiali da costruzione mediante computo metrico sul lavoro ultimato; per le bevande il congegno è più complicato e segna innovazioni molto interessanti per l'agricoltore. Lo scopo è quello di tassare tutte le bevande consumate, *eccettuate quelle che vengono consumate dal produttore per sè e la sua famiglia nel luogo di produzione o somministrate ai braccianti nei lavori agricoli come complemento di paga.*

Tenuto conto del come avviene il passaggio delle bevande dal produttore al consumatore, a seconda che ci siano o no gli intermediari, è stato stabilito: 1°) se il produttore smercia al commerciante al minuto, è quest'ultimo che paga; se smercia al commerciante all'ingrosso, lo smercio resta per il momento non colpito, perchè le relative quantità cadranno sotto al tributo successivamente, e se, infine, smercia al consumatore paga lui stesso il tributo; 2°) che il commerciante all'ingrosso paga il tributo per le partite di merce da lui consumate o vendute ai consumatori; lo paga invece il commerciante al minuto per gli acquisti che esso fa dal commerciante all'ingrosso.

La riforma libera del dazio, come abbiamo accennato, tutte le altre merci e prodotti che prima vi erano soggetti e che nei grandi centri raggiungevano sino le 200 voci con numerose e complicate sottovoci.

Aggiungeremo che oltre il vino consumato dal produttore e dalla sua famiglia sarà esente dal dazio il vino destinato alla esportazione, alla distillazione ed alla confezione dell'aceto e tutta l'uva da consumarsi come frutta.

In dipendenza dell'abolizione delle cinte daziarie, sarà d'ora innanzi consentito il libero movimento sul territorio nazionale di tutte le materie

prime e di tutti i prodotti finiti da immettere in consumo, e pertanto, come ebbe di recente ad osservare S. E. Mosconi, Ministro delle finanze, su di una grandissima quantità di generi ed oggetti sarà possibile una migliore disciplina dei prezzi, senza le interferenze finora provocate dalla esistenza dei dazi applicati e riscossi talvolta su identici generi in misure e con criteri varianti da Comune a Comune.

Un concorso a premio per l'impianto di prati artificiali di leguminose foraggere poliennali (di medica, di trifoglio pratense, di lupinella, di sulla, di ginestrino, ecc.) è stato bandito dalla Cattedra ambulante di agricoltura della Provincia, con 20 premi da L. 200 cadauno, in totale L. 4000, concesse dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

I prati dovranno essere impiantati entro la primavera 1930; potranno concorrere ai suddetti premi gli agricoltori che avranno introdotto per la prima volta la coltivazione di leguminose poliennali nelle loro aziende, su di una superficie *non inferiore ad un ettaro per ciascuna azienda.*

Le domande per tale concorso, da presentarsi in carta libera, debbono pervenire alla Direzione della Cattedra od alle sue Sezioni di Albona, Buie, Capodistria, Parenzo, Pinguente, Pisino, Rovigno e Cherso *entro il 30 aprile 1930.*

Vino esportato da alcuni porti dell'Istria nel mese di febbraio, via mare, con i piroscafi della Società Istria-Trieste:

Parenzo: per Trieste ettolitri 804.92, per Pola 732.13, per Fiume e scali intermedi (piroscafi Società Costiera) 478.36, per destinazioni varie, con velieri, 521.41. Totale ettolitri 2536.82

Cittanova: per Trieste ettolitri 328.37, per altre destinazioni 15.30. Totale ettolitri 343.67.

Orsera: ettolitri 733.

Pirano: per Trieste ettolitri 51.06, per Pola 0.60. Totale ettolitri 51.66.

Pola: ettolitri 1.73.

Umago: per Pirano ettolitri 2, per Trieste 342.86, per Monfalcone 7, per Pola 1.35. Totale ettolitri 353.21.

Totale del mese: ettolitri 4020.09.

Vino esportato dal 1° gennaio c. a.: ettolitri **10789**.

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie dell'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Dignano, 3-II. — Animali presentati: Buoi 87, Vacche 102, Vitelli 16, Asini 32, Suini 57, Ovini 62. Prezzi verificatisi: Buoi L. 320—380, Vacche L. 300—320, Vitelli L. 450-550, al q.le peso vivo; Asini L. 50-200, Suini L. 120—200, Ovini L. 70—100, per capo.

Andamento del mercato: poca affluenza e pochi affari conclusi.

Erpelle, 3-II. — Animali presentati: Buoi 75, Vacche 132, Vitelli 26, Suini 115. Prezzi verificatisi: Buoi L. 300—375, Vacche L. 200—315, Vitelli L. 400, al q.le peso vivo; Suini L. 80—120 per capo.

Fieno L. 30—40, Paglia L. 18—25, al q.le.

Andamento del mercato: molto frequentato, concluso buon numero di affari.

Pisino, 4-II. — Animali presentati: Buoi 302. Vacche 180, Vitelli 40, Cavalli 18, Asini 16, Suini 49, Ovini 10. Prezzi verificatisi: Buoi L. 250 -400, Vacche L. 200—350, Vitelli L. 500 - 550, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000 3000, Asini L. 50—500, Suini L. 100—120, Ovini L. 80—100, per capo.

Fieno L. 20—95, Paglia L. 18—22, al q.le.

Andamento del mercato: tempo coperto, però l'affluenza fu ottima, con intervento di mercanti di quasi tutte le provincie dell'alta Italia; pertanto furono conclusi molti affari.

Ronchi dei Legionari, 5-II. — Animali presentati: Buoi 26, Vacche 34, Vitelli 8, Suini 132. Prezzi verificatisi: Buoi L. 350, Vacche L. 300, Vitelli L. 550, al q.le peso vivo: Suini L. 140 per capo.

Andamento del mercato: mediocre.

Albaro - Vescovà, 10-II. — Animali presentati: Buoi 1, Vacche 7, Muli 3, Asini 7, Suini lattonzoli 148. Prezzi verificatisi: Buoi L. 400, Vacche L. 250, al q.le peso vivo; Muli L. 1000 1500, Asini L. 120 300, Suini lattonzoli L. 130—180, per capo.

Andamento del mercato: buono.

S. Pietro del Carso, 10-II. — Animali presentati: Vacche 15, Vitelli 12, Suini 60. Prezzi verificatisi: Vacche L. 350, Vitelli L. 450, al q.le peso vivo; Suini L. 100 per capo.

Levade, 11-II. — Animali presentati: Buoi 61, Vacche 53, Vitelli 14, Cavalli 2. Asini 16, Suini 11; Ovini 4. Prezzi verificatisi: Buoi L. 350—390, Vacche L. 300—350, Vitelli L. 520—560, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1100—1400, Asini L. 100—400, Suini L. 80—150, Ovini L. 100—120, per capo.

Andamento del mercato: scarso concorso di bestiame e di compratori; concluso discreto numero di affari.

Gimino, 13-II. — Animali presentati: Buoi 80, Vacche 300, Vitelli 20, Cavalli 2. Asini 5. Suini 80, Ovini 30, Caprini 2. Prezzi verificatisi: Buoi L. 350 -400, Vacche L. 300 350, Vitelli L. 500 -550, al q.le peso vivo; Cavalli L. 2500, Asini L. 150, Suini L. 100 - 120, Ovini L. 70—100, Caprini L. 80—120, per capo.

Fieno L. 35 al q.le.

Andamento del mercato: furono venduti 20 buoi, 50 vacche, 3 vitelli, 16 suini, 22 ovini.

Visita preventiva dei tori. — La Commissione provinciale per l'approvazione dei tori in Istria, ha pubblicato il 16 corr. un avviso con il quale, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento, in data 7 ottobre 1926, per la visita preventiva dei tori da adibirsi alla monta pubblica e privata, ha reso noto l'itinerario delle visite stesse nei diversi Comuni della Provincia.

Dette visite hanno avuto inizio il 25 corr.; riportiamo l'itinerario di quelle che avranno luogo nei mesi di aprile e giugno p. v.

COMUNE	LA VISITA AVRÀ LUOGO				LUOGO DELLA VISITA:
	nel giorno di:	in data:	alle ore	per le località di:	
Albona	lunedì	2 giugno	8	Cugno, Cerre, Ripenda, Salacco	Albona; Corte Mohorovi
„	lunedì	2 giugno	10	Santalesi, S. Martino, S. Domenica, Sumberesi, Bella Selva	Santa Domenica; Piazzale del Mercato
Antignana	venerdì	6 giugno	10	Antignana	Antignana; piazza del Mercato
„	venerdì	6 giugno	11	S. Pietro in Selve	San Pietro in Selve; piazzale della Chiesa
Barbana	lunedì	2 giugno	7	Barbana, Perdezzi, Percati, Pontiera, Zamlici	Barbana; piazzale della Chiesa
Bogliuno	martedì	1 aprile	10	Goregna	Castel Lupogliano; presso il Castello
„	martedì	1 aprile	11	Bogliuno, Borutto	Bogliuno; presso l'Ara Romana
„	martedì	1 aprile	12	Castello Bellay	presso il Castello Bellay
Buie	mercoledì	4 giugno	6	Collalto, Tribano, Merischie, Baredine, Gambozzi, Gardossi	Buie; piazzale del Mercato
Canfanaro	venerdì	6 giugno	15	Villa Pilcovi, Villa Zonti	Canfanaro; piazzale del Mercato
Capodistria	mercoledì	9 aprile	9	Ancarano, Cesari, Pobeghi	Villa Decani; piazzale del Mercato
„	giovedì	10 aprile	9	Sant' Ubaldo	Maresego; Vanganello; presso la Chiesetta
Cherso	lunedì	16 giugno	7	Faresina, Cherso	Cherso; sûl „Prà"
Cittanova	giovedì	5 giugno	9	Vittoria, Selvella	Cittanova; Stanzietta
Erpelle-Cosina	mercoledì	23 aprile	9	Cernotti, Occisla, Piedimonte del Taiano	Occisla; corte Cergol, 39
Fianona	lunedì	2 giugno	14	Chersano, Felicia, Fianona, Cosliacco	Vosilli; al bivio
Gimino	venerdì	6 giugno	12	Gimino, Villa Antoncici, Villa Zaccaria, Villa Tomissici, Villa Laghigni	Gimino; piazzale del Mercato
Grisignana	martedì	3 giugno	17	Piemonte, Grisignana, Gomilla, Cuberton, Villa Sauli	Grisignana; presso la Porta
Isola d'Istria	sabato	12 aprile	11	Mallio, Corte d'Isola	Contrada Caverlago
Lanischie	martedì	1 aprile	10	Lanischie	Castel Lupogliano; presso il Castello
Lussingrande	venerdì	13 giugno	8	Lussingrande	Lussingrande; corte Baricchievich
Lussinpiccolo	venerdì	13 giugno	10	Lussinpiccolo	Lussinpiccolo
„	venerdì	13 giugno	11	Chiusi Lussignano	Chiusi Lussignano; presso la Chiesa
Maresego	giovedì	10 aprile	9	Babici Truscolo, Vanganello	Vanganello; presso la Chiesetta
Monte di Capodistria	sabato	12 aprile	9	Sergassi, Costabona, Gason, Monte Pangnano	Alla Crociera, sul Monte Toso

				tona, Zumesco	
Orsera	venerdì	6 giugno	9	San Lorenzo del Pasenatico, Villa Matossovich, Villa Perini	San Lorenzo; piazzale del Mercato
Parenzo	giovedì	5 giugno	11	Torre	Torre; piazzale della Chiesa
„	giovedì	5 giugno	16	Cossinosici	Cossinosici; corte di Marco Ziza
„	venerdì	6 giugno	7	Cattuni	Cattuni; corte di Rados Biagio
Pirano	sabato	12 aprile	11	Villanova, Luzzan	Contrada Caverlago
„	mercoledì	4 giugno	6	Castelvenere, Madonna del Carso	Buie; piazzale del Mercato
„	mercoledì	4 giugno	11	Salvore	Salvore; „Tenuta Cesare“
Pisino	lunedì	2 giugno	17	Carlicci, Villa Cioppi, Carbune, Marignassi, Pedena, Medighi	Pedena; piazzale presso la Porta Romana
„	martedì	3 giugno	7	Pisino, Pisinvecchio, Pagobizze, Monti, Baxotti, Traba, Villa Padova, Draguccio, Macinici, Trosti	Pisino; piazzale del Mercato
Portole	martedì	3 giugno	12	Villa Perellici, Laganisi	Levade; piazzale del Mercato
Rovigno	venerdì	6 giugno	16	Rovigno	Rovigno; Ospizio Marino (S. Pelagio)
Rozzo	martedì	1 aprile	8	Colmo, Cirites, Nugla, Chercuz, Poglie	Rozzo; piazzale del Mercato
Sanvincenti	venerdì	6 giugno	14	Sanvincenti, Villa Paicovich	Sanvincenti; piazzale del Mercato
Umago	mercoledì	4 giugno	16	Seghetto, Pizzudo, Zacchigni, San Lorenzo, Gessi, Rosazzo, Umago	Seghetto; Stanzia Giubba
Valdarsa	martedì	1 aprile	12	Lettai	Bogliuno; Castello Bellay
„	martedì	1 aprile	15	Succodru, Briani	Valdarsa; presso la Scuola
Valle d'Istria	venerdì	6 giugno	17	Valle	Valle; Corte di Xilovich Antonio
Verteneglio	giovedì	5 giugno	7	Verteneglio, Villanova, Pedrola, Covri, Radini, Fiorini, Medelini	Verteneglio; piazzale presso la Chiesa
Villa Decani	mercoledì	9 aprile	9	Villa Decani, Scaffari, Urbanzi, Stepani	Villa Decani; piazzale del mercato
„	mercoledì	9 aprile	11	Cristoglie	Auer; presso il ponte
Visignano	giovedì	5 giugno	15	Baratto	Visignano; piazzale del Mercato
Visinada	giovedì	5 giugno	12	Castellier	Castellier; piazzale presso la Chiesa
„	giovedì	5 giugno	13	Ferenzi	Villa Ferenzi; Corte di Giovanni Ferenaz

NB. — Qualora un proprietario di tori desiderasse condurre l'animale alla visita in una località qui sopra elencata a lui più comoda o più vicina, potrà presentare l'animale alla Commissione provinciale per l'approvazione dei tori nel giorno e nell'ora indicati nel presente Avviso.

NOTIZIA IMPORTANTE: tutti coloro che tengono giovani torelli, sono invitati a presentarli nei giorni ed ore indicati nel presente itinerario, alla Commissione approvazione tori la quale, dopo un' accurata visita, indicherà se è consigliabile di allevarli ulteriormente per la riproduzione. La visita è gratuita.

Elenco dei mercati d'animali che si terranno nelle provincie dell'Istria, del Carnaro, di Trieste e di Gorizia, durante il mese di Aprile.

Provincia	Circondario	Comune	Località	Giorno di mercato
Istria	Parenzo	Portole	Levade	Martedì 8
		Orsera	S. Lorenzo del Pasen.	Giovedì 10
		Montona	Montona	Martedì 22 e Sabato 26
		Visignano	Visignano	Giovedì 24
		Buie	Buie	Martedì 29
	Capodistria	Erpelle	Erpelle	Mercoledì 2
		Decani	Decani	Mercoledì 9
		Rozzo	Rozzo	Lunedì 14
		Pinguente	Pinguente	Giovedì 17
	Pisino	Pisino	Pisino	Martedì 1 e Sabato 19
		Gimino	Gimino	Martedì 22
	Pola	Canfanaro	Canfanaro	Lunedì 7
		Dignano	Dignano	Sabato 5
		Sanvincenti	Sanvincenti	Venerdì 25
Carnaro	Volosca	Elsane	Sappiane	Domenica 6
		Castelnuovo	Castelnuovo	Martedì 8
		Villa del Nevoso	Torrenova	Mercoledì 16
		Elsane	Elsane	Giovedì 24
		Villa del Nevoso	Villa del Nevoso	Lunedì 28
Trieste	Monfalcone	Ronchi dei Legionari	Ronchi dei Legionari	Mercoledì 2
	Postumia	Postumia	Postumia	Martedì 1
		S. Pietro del Carso	S. Pietro del Carso	Giovedì 10
	Sesana	Duttogliano	Duttogliano	Venerdì 4
		Sesana	Sesana	Sabato 12 e Martedì 22
		Divaccia - S. Canziano	Divaccia	Sabato 26
	Trieste	Muggia	Albaro-Vescovà	Giovedì 10
		Trieste	Basovizza	Martedì 22
Gorizia	Gorizia	Aidussina	Aidussina	Giovedì 10
		Gorizia	Gorizia	Giovedì 10 e Giovedì 24
		Slappe Zorzi	Slappe Zorzi	Lunedì 14
		Vipacco	Vipacco	Martedì 22
		Aidussina	Sturie delle Fusine	Lunedì 28
	Gradisca	Cormons	Cormons	Lunedì 7
		Gradisca	Gradisca	Martedì 8
		Romans d'Isonzo	Romans d'Isonzo	Martedì 22
	Tolmino	Idria	Idria	Mercoledì 23
		Montenero d'Idria	Montenero d'Idria	Giovedì 24

Il bimillenario virgiliano e le strade in Istria. — Già da oltre un mese, per ordine del Preside della Provincia d' Istria, il cui Rettorato ha inscritto in bilancio una discreta somma per l' alberamento delle strade, sono stati iniziati, lungo le strade provinciali e comunali, gli impianti di alberi adatti ai vari terreni.

Specialmente i bivî, gli incroci di più strade, le curve con vedute panoramiche furono curati con maggior diligenza.

Le piantagioni continuano dati i tempi favorevoli alle colture.

Nella zona di Pirano ed Isola, per conservare il carattere del paesaggio, si piantarono cipressi.

Gli aceri, gli olmi, i lodogni vengono distribuiti specialmente agli incroci delle strade.

Ma il maggior numero di essenze messe a fianco e lungo le strade sono le acacie e i pioppi. Di questi ne furono impiegate già diverse migliaia su tutto il percorso per decine di chilometri da Pinguente a Cerreto e da Pisino alla valle dell' Arsa.

L' iniziativa della Provincia è secondata dall' appoggio dei Podestà e dei Curati di campagna e sarà un vero contributo all' abbellimento del paesaggio istriano consacrato alla bellezza tradizionale italica, immortalata da Virgilio, nel secondo millennio della sua nascita.

Bollettino dello Stato civile del Comune di Parenzo dal 1° al 15 marzo.

Nati: Maschi 9, Femmine 13. Totale 22.
Morti: 8.
Matrimoni celebrati: 9.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA DELL'ISTRIA						
Dal 1° al 15 III (nessuna denunzia)						
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 1° al 15-III	Malattie infettive dei suini	Sesana	Divaccia-S. Canziano	S	1	–
		Trieste	Trieste	S	3	5

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 16 al 31 marzo

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Agnelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo				litro	al 100	q.le	
Visignano	110	nessuna richiesta	—	35	135	80	3-3.50	5	5[1]	—	100-130	12	1.00	35-40	6[2]	[1] chg. peso vivo; [2] a domicilio
Capodistria	120-140	100-130	—	40	—	70	2.60-3.20	4-4.50	—	—	130-150[1]	10-12	1.20	50	10	[1] da macello L. 6-7 al chg. peso morto
Montona	100-110	80-100	7	25	135	70	3-3.80	4-5	40-60	60-80	60-100[1]	9-10	1.00	33	7	[1] da macello L. 6 al chg. peso morto
Grisignana	100-110	90	6.40	30-35	135	76-80	3.30-3.50	5	45-50	75-80	100-110	12	1 20	30	12-13	
Rozzo	—	—	—	—	—	—	3.80	6	45	60-70	80-100	10	0.70	30	5.50	
Verteneglio	100	90	5	22-25	130	65-70	—	—	—	—	—	—	1.00	30	8	
Valle	110	110	7	—	—	—	3.50-4	—	6.50[1]	—	—	—	1.40	30	7[2]	[1] chg. peso morto; [2] franca porti imbarco
Cittanova	95-120	90-110	8.50	30-50	—	100	3.20-3.70	4.50-5.50	60-70	14-18	120-170[1]	12-15	1 20	35-40	8-9	[1] da macello L. 6-7 al chg. peso morto
Sanvincenti	100-110	100	—	45	—	—	3.90-4	6	50	100	120[1]	10	1.00	25	7	[1] da macello L. 6 al chg. p. m.; pollastri L. 10 al paio
Carnizza	140	—	6	35	—	100	3.50	6	—	60-80	120-150[1]	10-12	1.20	30	10	[1] da macello L. 7 al chg. peso morto
Momiano	130-140	150-160	8	30-35	—	90	3-3.50	4-4.50	—	80-90	100-120	10-12	1.00	30	8-9	
Villa Gardossi	110-115	100	6.50	30-40	135	80	3.40-4	4-5	40-50	—	120-180	10	1.20	30	7	
Gallignana	100-120	100-120	7	30-40	130	80	4	5	50-60	—	100-120	8-10	1.00	35	7-8	

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.